FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2025



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2025

Chianti DOCG

Grâce à des conditions pédoclimatiques favorables, le Chianti Castiglioni reflète les caractéristiques du terroir qu'il représente et se présente comme un vin souple, agréablement fruité, au caractère affirmé et bien défini.

Conditions climatiques

À Castiglioni, sur le territoire de Montespertoli, le millésime 2025 s'est caractérisé par des conditions climatiques globalement équilibrées, avec un début d'année particulièrement pluvieux. Les pluies abondantes entre l'hiver et le printemps ont assuré une excellente réserve d'eau dans les sols, favorisant un débourrement régulier entre fin mars et début avril. Les températures douces d'avril et de mai ont favorisé un développement végétatif harmonieux et une bonne uniformité des pousses. La floraison, survenue au cours de la seconde quinzaine de mai, s'est déroulée dans des conditions généralement favorables, assurant une nouaison homogène. L'été a été plus sec, notamment au mois de juin, avec un ralentissement progressif de la vigueur végétative et un début régulier de la véraison entre fin juillet et début août. Les pluies de juillet et le retour de précipitations bien réparties entre septembre et octobre ont accompagné la maturation sans excès, préservant la santé et l'intégrité du fruit. Les vendanges se sont déroulées dans un contexte climatique favorable, livrant des raisins sains, présentant un bon équilibre entre maturité, fraîcheur et concentration aromatique, fidèles à l'expression du terroir de Castiglioni.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et de petites quantités de Merlot
Degrè d'alcool: 12,5 %
Élevage: 6 mois en acier et un certain temps en bouteille

Dégustation

Le Chianti Castiglioni 2025 présente une robe rouge rubis brillante. Au nez, les arômes fruités s'imposent, avec des notes évoquant les fruits rouges et noirs ; des notes florales de violette s'y ajoutent. Le nez se termine sur une délicate touche épicée rappelant le clou de girofle et le poivre noir. En bouche, il est frais et souple, avec une structure tannique présente mais jamais excessive. La finale est persistante.

Suggestions de dégustation: Des plats savoureux comme les pappardelles à la sauce bolognaise, mais aussi du poulet rôti, des lamelles de bœuf aux légumes et des fromages moyennement affinés.